



FERME DE DÉMONSTRATION



UNE REPRISE FAMILIALE RÉUSSIE !

FERME DU MONT D'OR

Emmanuel MARCHAND, Cédric et
Stéphanie TOURNEUR

SYSTÈME DE PRODUCTION

Grandes cultures



PRODUCTIONS PRÉSENTES

Céréales, pain et farine.

AUTRES ACTIVITÉS SUR LA FERME

Transformation et agroforesterie

TYPE DE SOL

Groies moyennes à lourdes (80%)
Groies légères voire séchantes (20%)



SAU TOTALE
97,88 ha



MAIN D'ŒUVRE
Exploitant - UTH : 3

HISTORIQUE

MOTIVATIONS DU PASSAGE EN BIO

Emmanuel et sa sœur Stéphanie souhaitaient démarrer un nouveau projet de vie à caractère intergénérationnel parce que c'était à la fois revenir à la terre avec pilotage d'un projet personnel et co-pilotage en famille, c'était aussi traduire en éléments concrets les éléments de pédagogie sur lesquels ils travaillaient avant (éducation à l'environnement), en assumant de A à Z. C'était enfin, la finalité « inter-disciplinaire » du projet : convertir en bio, diversifier avec le fournil et l'accueil à la ferme, à travers un volet culturel (land art agricole, art contemporain, festival des arts...) en activant les réseaux et compétences familiales. C'est aussi le pari de la décroissance agricole : d'un même outil de travail qui faisait vivre une personne, faire vivre deux familles entières... avec un objectif à moyen terme : Biocohérence !

LOCALISATION

9 chemin du bois, le Libreau
17290 LE THOU



PASSAGE EN BIO EN TOTALITÉ

2013

INSTALLATION DE STÉPHANIE SUR LE PROJET PAIN

2011

DÉMARRAGE DU PROJET JARDIN DE COCAGNE SUR UNE PARTIE DES TERRES

2016

INSTALLATION D'EMMANUEL MARCHAND
2010

DÉMARRAGE ACTIVITÉ VENTE DIRECTE
2012

DÉMARRAGE DE LA VENTE EN RESTAURATION COLLECTIVE
2014

OBJECTIF POUR 2020 :

- 10 ha d'agroforesterie
- 10 T de boulange/an
- Accueillir 10 groupes en animation par mois
- 10 km de haies plantées



FRAB NOUVELLE-AQUITAINE

GAB 17

FERMES DE DÉMONSTRATION

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR WWW.BIO-NOUVELLE-AQUITAINE.COM

ATELIER PRODUCTIONS VÉGÉTALES

TYPE DE PRODUCTION

Grandes cultures

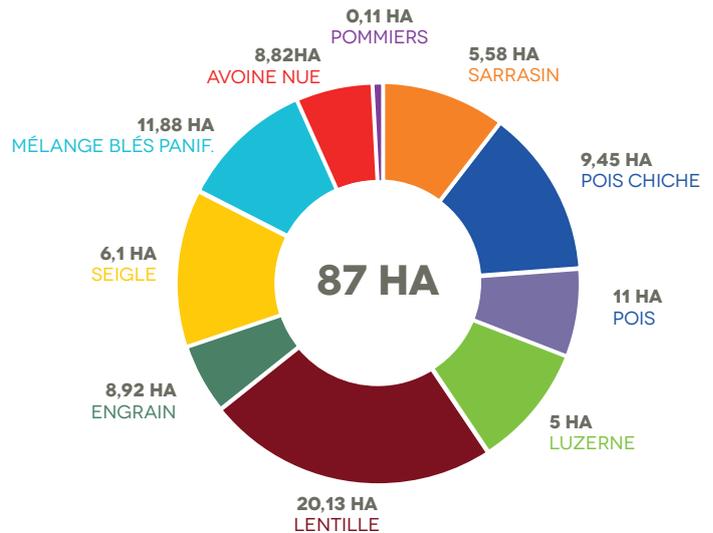
ASSOLEMENT 2017-2018

Légende

SURFACE (HA)
CULTURE

IRRIGATION :

Essentiellement dédiée à l'alimentation humaine partagée avec le Jardin de Cocagne (10 à 15 ha seulement sont irrigués depuis le passage en bio au bénéfice du sarrasin, du pois et des lentilles).



COMMERCIALISATION



- Céréales de vente vers CORAB (hors céréales panifiables).
- Le pain : 300 kg/semaine, la farine : 450kg de blé écrasé /semaine , 50kg d'autres céréales et le son (vers élevages de volailles). Le Pain est vendu vers 6 Amaps (Rochefort, La Rochelle(3), Dompierre et Angoulins, « La ruche qui dit oui » de Montroy, les collèges de Dompierre sur Mer et La Rochelle, les écoles et crèches de Châtelailon et Aigrefeuille, à la ferme.
- Luzerne sur pied vers éleveurs locaux.
- Ensachage de légumes secs et farine pour la vente directe.
- 90% de ce qui est vendu est commandé.
- Engagement de 6 mois pour les amaps : on laisse la possibilité de commander un pain différent tous les jours (en quantité, en forme, en volume, avec ou sans graines et pains spéciaux) : c'est un plus car cela contribue à augmenter les volumes sans diversifier les clients mais c'est contraignant en terme d'organisation.
- Partenariat avec l'association AROZOAR pour la commercialisation « pain-farine-légumes ».

MATÉRIEL



« Le matériel qui nous a été indispensable au moment du passage en bio sont la herse étrille, la bineuse et le combiné herse rotative et le télescopique (qui permet de reprendre au godet les céréales stockées à plat après récolte sur une dalle en béton couverte, pour les envoyer vers la coopérative. Nous prévoyons maintenant de démarrer le semis direct de cultures intercalaires... »



FRAB NOUVELLE-AQUITAINE



GAB 17

FERMES DE DÉMONSTRATION

RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR WWW.BIO-NOUVELLE-AQUITAINE.COM

ITINÉRAIRE TECHNIQUE DES CULTURES

LÉGENDE					
 DÉCHAUMEUR	 ÉPANDAGE	 HERSE ROTATIVE	 ROULAGE	 CULTIVATEUR	 RÉCOLTE
 LABOUR	 BROYAGE	 HERSE ÉTRILLE	 FAUX-SEMIS	 VIBRO-CULTEUR	 SEMIS

J A S O N D J F M A M J J A S O

MÉLANGE DE BLÉS



VARIÉTÉS : 2/3 de blés anciens (rouge de Bordeaux, Rouge du Roc, Soliba, Vernon St Priest) et 1/3 blés modernes (Renan, Pirénéo, Pactole)

PRÉCÉDENT : légumineuse

DENSITÉ = 150 kg/ha

RENDEMENT = 20 qx/ha

FERTILISATION = zéro

« La motivation pour ce type de culture est multiple : autonomie paysanne et diversité paysagère, conservation de variétés anciennes et adaptabilité au terroir, propriété de panification intéressantes, couleurs et saveurs des farines et pains. »



J A S O N D J F M A M J J A S O

LENTILLE - CAMELINE



VARIÉTÉ : lentille de printemps, anicia

PRÉCÉDENT : paille/broyage

RENDEMENT = 14 qx

« Triage et vente à la CORAB pour les deux cultures. Une partie revient sur la ferme et est ensachée pour être vendue en direct. »



ROTATION

- 3 ans de luzerne suivis d'une céréale à paille de type blé
- intégrer une fois sur deux une légumineuse
- réintégrer les cultures intercalaires intégrant des légumineuses et • pas simplement de la moutarde (groupe « couverts » 17)
- avoir toujours 20 % de céréales dédiées au pain, 20 % de luzerne, et le reste : diversité de cultures de niche via corab vers alimentation humaine et à forte valeur ajoutée (légumes secs, tournesol de bouche...)

IDÉE maintenir l'outil à condition d'aller vers des cultures de ventes à destination de l'alimentation humaine et si possible locale, ne pas perdre de perspectives (exemple : légumes de plein champ type haricot).



ATELIER BOULANGE

FARINES, PAINS

OBJECTIFS

Retrouver de l'autonomie sur la ferme
Mieux valoriser les céréales et le travail
Diversifier les activités
Sécuriser les revenus
Retrouver de la cohérence
Se rapprocher du consommateur
Créer deux voir trois emplois

OUTIL DE PRODUCTION

1 chambre froide, 1 fournil, 1 meunerie,
du stockage associé, du triage,
une démarche sanitaire HACCP,
une traçabilité, une certification AB,
une communication éthique
(utilisation des compétences internes)

ORGANISATION

3 jours de boulange par semaine systématiques.
Tous les 15 jours, le lundi soir ou le mardi
matin tôt afin d'approvisionner les cantines des
collèges avec lesquels ils travaillent.
Le temps annuel pour produire les céréales.
Le temps hebdomadaire pour stocker,
trier et moudre.



« Le pain est une locomotive sur la ferme ! Il crée du lien et de la cohérence. »

« Plusieurs pains sont fabriqués à la ferme. En plus des pains au levain nature et aux graines, vous pourrez découvrir des pains à l'épeautre ; à l'engrain ; une céréale ancienne et moins riche en gluten que le blé ; des pains au sarrasin sans gluten mais aussi des créations plus originales comme les pains au muesli et au chocolat pour les petits déjeuners et goûters ou encore le pain au pesto pendant l'été pour l'apéro ! »



L'organisation de l'activité boulange à la ferme passe par 5 étapes :

1. Matière première stockée, pré-triée en silo sur la ferme au fur à mesure des besoins.
2. Sortie de cellule, triage alvéolaire ou ventilé, passage dans une grille. Stockage tampon.
3. Ecrasement des grains en meunerie du moulin Astrié + ensachage.
4. Stockage tampon de la farine. Gestion du levain.
5. Boulange, ensachage farine, livraison et vente en magasins spécialisés, AMAPS, à la ferme, épiceries et sur un marché.



TRANSFORMATION



FARINES

Les céréales cultivées au Mont d'Or sont transformées en farine à la ferme grâce à un moulin Astrié à meule de pierre.

+ Pesto, cacao, chocolat, graines, oléagineuses

PETRISSAGE

Mécanique douce pour respecter les qualités des variétés anciennes de blé.

DIVISION

FAÇONNAGE

Etape qui permet de donner leur forme aux pains : allongée, en boule....

APPRÊT

Pendant la pousse, la fermentation des micro-organismes du levain vont permettre la formation de petites bulles de dioxyde de carbone ce qui confère au pain un volume et aération.

CUISSON

Au four à bois (granulés)

La cuisson est une étape clé : elle doit se faire à haute température (idéalement 250°C). La fermentation est stoppée et les bulles de gaz restent piégées dans la mie pour donner un pain souple et aéré.

« Le fournil fonctionne du mardi au vendredi pour produire près de 300Kg de pain par semaine ! les pains sont vendus en groupements d'achat, amaps, ruches, magasins, collectivités. »



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les pains de la ferme du Mont d'Or sont préparés avec du levain. Le levain est un mélange symbiotique de lactobactéries et de levures. L'action combinée de ces micro-organismes permet d'obtenir un pain plus digeste, qui se conserve mieux et présente un goût légèrement acide du fait de la fermentation lactique des bactéries.



ATELIER SUPPORT PÉDAGOGIQUE

CHANTIERS DE PLANTATION DE HAIES

PORTES OUVERTES DE LA FERME

OBJECTIFS

Découverte d'une ferme en bio diversifiée, avec une diversité de productions et d'ateliers, qui met en valeur le lien humain

OUTIL

Un bâtiment central d'accueil pédagogique et de fabrication du pain, une ferme qui prend en compte l'ouverture au public

PUBLICS

Les consom'acteurs
Les collèges, crèches, écoles
Centres socio-culturel (enfants et retraités)
RAM - Réseau des Assistantes Maternelles
Ecoles : maternelles, primaires, sixièmes
Publics handicapés
Familles (visites de ferme ou ateliers pains)
Restauration collective bio
en lien avec les cantines locales
Formations agricoles (lycées, MFR)



PROJETS



- Un film sur les auxiliaires avec la Chambre d'agriculture 17
- Un film sur l'arbre dans la ferme « Haies Vives » (Gilles Luneau et l'ONCFS - 52 mn)
- Événementiel à la ferme : « cycles and sound »



Tout est pensé sur la ferme pour :

- Traduire ce que l'on fait en animation
- Mettre les visiteurs en sécurité : « Les gens doivent pouvoir traverser la ferme en mocassins, notamment avec les assistantes maternelles, elles doivent pouvoir circuler en poussettes à des périodes où on ne circulerait pas sans bottes... »
- Signaler visuellement les sites (pancartes sur la ferme)
- Intégrer le label tourisme et handicap



INDICATEURS ÉCONOMIQUES

TYPES DE PRODUITS

Cultures, pains, farines

DÉBOUCHÉS ACTUELS

Vente directe
Magasins spécialisés
transformation
Restauration hors domicile

AUTO-PRODUCTION

Semences de ferme en blé panifiable, lentilles, seigle, petit épeautre, pois et sarrasin.

INTRANTS

Les autres semences nécessaires à l'assolement (CORAB) / compost Violleau (CORAB) : à base de fientes de poules et de déchets verts, sans farine animale.

MARGES BRUTES



PRODUIT 134 895 €

MARGES BRUTES 139 604 €

2017



EXCÉDENT BRUT D'EXPLOITATION

78 833 €

PRINCIPAUX PRODUITS

Cultures : 76 578 €
Pains : 63 244 €
Farines : 5 677 €
Foins : 1 170 €

PRINCIPALES CHARGES

Engrais et amendements : 3 456 €
Semences : 18 211 €
Emballages : 1 103 €
Carburants : 3 182 €
Autres : 23 791 €

AIDES

Primes bio : 13 920 €
Aides PAC : 24 953 €

LA BIO, DES PRATIQUES QUI PROTÈGENT L'EAU

SURFACE DE SOLS NUS EN HIVER : 0 ha
SURFACE COUVERTE EN INTERCULTURES : 35 ha
SURFACE EN HERBE : 20 ha (21%)
SURFACE EN CÉRÉALES D'HIVER : 15 ha (15%)

LINÉAIRES DE HAIES : 10,2 km
SURFACES EN BANDES ENHERBÉES : 8 ha

SURFACE IRRIGUÉE (LENTILLES-SARRASIN) : 10 ha
VOLUME EAU CONSOMMÉ/AN : 18 000 m³

PRODUITS PHYTO : 0 kg/an (0%)
FERTILISATION MINÉRALE : 0
SURFACE EN LÉGUMINEUSES : 40 ha
SURFACE AMENDÉE EN MATIÈRES ORGANIQUES : 15 ha
(compost viofertil : 3 T/ha)

PRATIQUES LIMITANT LE LESSIVAGE ET AMÉLIORANT LA STRUCTURE DU SOL (DIMINUTION DU RUISSELLEMENT)

ÉLÉMENTS NATURELS PRÉSERVÉS ET AUGMENTÉS RÉGULIÈREMENT JOUANT LE RÔLE DE FILTRE ET DE ZONE TAMPON

CONSOMMATION D'EAU LIMITÉE AUX LÉGUMINEUSES

PAS DE RISQUE DE POLLUTION DE L'EAU PAR LES PHYTO ET LES NITRATES :
AUCUN PRODUIT PHYTOSANITAIRE UTILISÉ
PAS D'APPORT D'AZOTE MINÉRAL
FERTILISATION ORGANIQUE COMPOSTÉE AVEC MINÉRALISATION
PROGRESSIVE ÉVITANT LES EXCÉDENTS PONCTUELS
TRAVAIL DU SOL SUPERFICIEL, BROYAGE ET ENFOUISSEMENT DES RÉSIDUS
DE RÉDCOLTE POUR IMMOBILISER L'AZOTE DU SOL



CARNET D'ADRESSES

ORGANISME CERTIFICATEUR : Ecocert, Objectif Biocoherence

NOTIFICATION : Agence bio

CENTRE DE GESTION : CER France

CONSEIL ACCOMPAGNEMENT :

- Marc Pottieret Patrice Morand, CORAB
- Olivier Guerin, Clarisse Aubineau et Eric Cirou, Chambre d'agriculture 17
- GAB 17

PRINCIPAUX FOURNISSEURS : CORAB (semences et engrais)

RÉSEAUX : notre défi est de sortir du monde agricole pour rapprocher le citoyen du monde agricole, partager des valeurs en montrant qu'une autre agriculture est possible :

- ONCFS (chasse faune sauvage)
- Accueil Paysan Poitou-Charentes
- MFR de St Germain de Marencennes, lycées du lycée de Jonzac sur agroforesterie)
- Léa Nature (suivi biodiversité agroforesterie)
- Amaps
- Cultivons la Biodiversité
- LPO et Nature Environnement 17
- Fédération apicole de Charente-Maritime
- Museum d'Histoire Naturelle de La Rochelle (suivi biodiversité, valorisation des paysages et du patrimoine local)

ÉCHANGES AVEC LES AUTRES AGRICULTEURS

- Jardin de Cocagne AROZOAR
- CUMA tout en bio (ramassage de pierre)
- CUMA de Flassay (travail du sol)
- Matériel (CEIMPAS)
- Mutualisation de livraisons
- Prestations croisées de mouture-décorticage



Crédits Photo : Emmanuel Marchand

CE DOCUMENT EST RÉALISÉ GRÂCE AU SOUTIEN FINANCIER DE



• FRAB NOUVELLE-AQUITAINE •



• GAB 17 •

FERMES DE DÉMONSTRATION
RETROUVEZ TOUTES LES FERMES SUR WWW.BIO-NOUVELLE-AQUITAINE.COM